

Gebratene Forelle aus der Pfanne

Die gebratene Forelle aus der Pfanne ist auch unter dem Namen "Forelle Müllerin" bekannt. Das Rezept gehört zu den beliebtesten Fischrezepten überhaupt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

4 Stk.	Forellen
150 g	Butter
75 g	Butterschmalz
3 Stk.	Zitronen
250 g	Mehl
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die gebratene Forelle aus der Pfanne zunächst die Forellen gründlich von innen und außen waschen und trocken tupfen. Eine Zitrone auspressen und die Forellen mit dem Saft beträufeln und mit Salz bestreuen. Ca. 10 Minuten ruhen lassen.
2. Anschließend die Forellen rundherum in Mehl wenden. Butterschmalz und die Hälfte der Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Fische hineinlegen, falls sie nicht in die Pfanne passen, den Kopf abschneiden.
3. Die Forellen im heißen Fett von beiden Seiten ca. 6-8 Minuten braten und dabei immer wieder mit dem Bratenfett beträufeln. Die restliche Butter in einem Topf zerlassen und mit dem Saft von einer weiteren Zitrone und etwas Salz verrühren.
4. Die letzte Zitrone in Scheiben schneiden. Die Forellen aus der Pfanne nehmen, kurz auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen, dann mit den Zitronenscheiben anrichten. Die flüssige Zitronenbutter über den Fisch träufeln und servieren.

Tipp

Die gebratene Forelle aus der Pfanne wird traditionell mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat serviert.